



## 小学校栄養実習感想文

大食2 鹿野道代

母親に手を引かれて小学校の門をくぐってから、もう14年の年月が過ぎ去ってしまいました。

人の運命はさまざまでございますが、いかような因果でありましょうか。私が栄養士への道に入りましたのは、これといった根拠はないのであります。ただただアミダ様のお導きかと、他に気にもかけず、少しの煩悩を除いては、この上ない幸福な大学生活を送っているであります。

多少の肉体的苦痛なら精神的満足に変えてしまいます私達の年頃に、あのべらぼうに忙しく、しかし考えかたによつては退屈な小学校の栄養実習を遂行するということは確に名案でありましょう。苦痛を快楽にすりかえる精神作用は、私が長年の苦心の結果会得した技術なんであります。

今その時の栄養実習を思い起しましても、栄養士という見地から見た感想はすべてきれいさっぱりと忘れ去つて、ただただ楽しかったの一言につきてしまいます。

これでは小学校栄養実習の感想文を載せるためにページをあけて待つていてくださる編集長様に申しわけございません。

そこで恥をしのんで給食のミルクを作った時の私の失敗を告白することにします。

大きな袋の底からミルクの粉末を取り出すということは非常に困難な仕事であります。私の経験から見ますと、その時によく注意しなければいけないことは、おちついて、そしてヒステリーを起さないことです。ヒステリーを起して、ミルクの粉末を取り出しますと、ミルクの粉が舞い上り、それが鼻腔を通りぬけ気管支を刺激し、一時非常にむせて涙が出るほど苦しむことになります。その点によく注意して、万分のくるいもなく、ミルク、砂糖、還元油を計り、次に60度前後に保たれたお湯を計り取っておきます。

さていよいよミルクを作る本番であります。調理のおばさんからついにはうるさがられる程、何度も何度も仕方を聞いて念には念を入れてやります。ミキサーに定量のお湯を入れ、ミキサーを回しながらミルク・砂糖・還元油を次々に入れ12分間回し続けます。それを繰り返して、全部をやり終えたら、今度はそれを80度にまで温度を上げ、VCを入

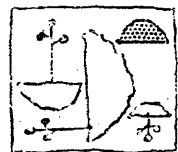
れます。この時の温度は80度以上に決してしないように注意しなければなりません。というのは80度以上ではVCが分解するからであります。さあここまでは無事に成功しました。お待ちどうさまです。失敗はこの次です。実際私もミルクの作り方など書いているとねむくなります。これも字数を規定にまでとどかすためです。

本当に今思い出しても残念でしかたありません。各クラスに分配する寸前でありました。一本の髪の毛が不幸にも私の頭から、私が熱心に失敗しないように、細心の注意をはらって作ったミルクの中に吸いこまれたのです。この時ほど心臓の音が大きくなったことはありません。あまりの事の重大さにおそれをなして、このまま誰にも言わないで、そのままにしておこうと思いました。

自分が栄養士を志さず者であるということは除いて、人間の本能でありましようか、その時始めて、このミルクを飲む五百名の子供を思い、その責任の重大さをひしひしと感じたのであります。そのことを思つたらぐずぐずはしてられません。私の全能力を出して一本の毛をミルクの中から探し出さなければなりません。いまだかつてこれほど真けんに物を探したことは決してありません。真剣な人間にアミダ様もお慈悲をかけてくださったのか、シヤクでくんで流し出したミルクの中に一本の毛が流れ出たのであります。私は細心の注意力をもつて巧みに拾い上げました。すると、どうしたことでございましょう、それは何と、ミルク入れの袋の縫い糸ではありませんか。つまり、私は錯覚を來たす程、この仕事に真剣に向い、少々神経質になつていたのであります。

もし私が将来栄養士になりましたなら、いえならなくてもこの時の感激は一生おぼえておこうと思つています。

## 保 健 所 実 習 を 終 え て



短食2の1 菅 原 千 種

私は5月24日より28日迄南保健所に於て栄養実習を行つた。だいぶ前のことなので感想といつても余り覚えていないが、我々が保健所の栄養士の仕事と言え、ただ単に料理講習で主婦に料理を教えたり、母親に子供の食事内容を教えたり等と思つていたが、も